



## Domaine Gondard-Perrin - Le Belvédère



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2013  
**Catégorie:** 1  
**Couleur:** Blanc  
**Appellation:** Viré-Clessé  
**Cépage(s):** Chardonnay  
**Région:** Bourgogne  
**Pays:** France  
**Prix:**

### L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

*Magnifique robe jaune or lumineuse. Grande expression au nez sur les pêches jaunes mûres, la mangue, le citron confit et la bergamote. Beaucoup de finesse et une envie irrésistible de le porter en bouche. Un joli gras dès l'attaque, la chair se décline ensuite ronde et tonique avec une belle acidité qui donne le panache. Notes de gelée de coing, d'amande, avec une pointe de curry en finale. Magnifique. Servir vers 12° sur un homard rôti.*

#### ACCORDS METS

Homard Thermidor  
Couscous de la mer

#### LIEUX DE VENTE

Earl Gondard Pierre  
LES COCHETS, 4 RUE RENÉ BOUDIER  
71260 VIRE  
Tel : 0033385331247  
<https://www.facebook.com/pages/domaine-gondard-perrin/480950305270409>